



LE FRUIT DE MA PASSION

Caroline Poirier | Chef enseignante

www.lefruitdemapassion.com | lefruitdemapassiongmail.com

Des questions ?

Il me fera plaisir de vous répondre !
lefruitdemapassiongmail.com

Épicuriers, à vos marques...



...Prêts, partez ! Découvrez, humez et cuisinez les épices bien de chez nous : les épices et tisanes boréales d'Origina. Chanceux comme nous sommes, un curieux, passionné et éternel chercheur a décidé de nous dénicher le meilleur de la forêt boréale. Depuis une dizaine d'années, Fabien Girard, biologiste et herboriste de la coopérative forestière de Girardville travaille à nous faire découvrir ses trésors. Tous les gens de la coop forestière sont convaincus que notre forêt a plus à offrir que des 2 x 4 et qu'un monde de saveurs, qui a de quoi nous étonner, y prolifère en abondance.

Voici comment Éric Chiasson, responsable des ventes, du marketing et de la distribution, se plaît à nous décrire ses produits. « Simples à utiliser, les Épices d'Origina bonifient parfaitement les recettes qui célèbrent la fraîcheur des aliments d'un terroir qui ne cesse de s'affiner. Elles sont tantôt d'une délicatesse pleine de finesse ou deviennent toniques, balsamiques, corsées et vives dans leur caractère. Singulières sans pourtant effaroucher le palais délicat, elles rassurent ou rappellent des parfums et des goûts qui appartiennent aux souvenirs de l'enfance ou à des voyages autour du monde. »

Pour nous faire voyager dans les souvenirs, je peux vous garantir que ça fonctionne parfaitement. Lors d'une présentation des produits Origina, j'étais avec quelques employés qui connaissent bien le domaine culinaire, et je vous affirme qu'il y en a eu des « oh, ça me fait penser à ... » et des « j'aimerais cuisiner cet épice avec tels et tels produits ». J'étais tellement convaincue, que dès le lendemain je mettais à fumer des magrets de canards (de Canards du Fjord évidemment) avec du poivre des dunes, du thé du labrador et du nard de pinède. Un

délice ! J'en étais tellement fière que je l'ai même fait goûter aux recherchistes de l'émission des Kiwis et des hommes qui sera d'ailleurs dans notre région au mois d'août, au marché du vieux port de Chicoutimi.

N'hésitez pas à les découvrir et à les intégrer dans vos recettes habituelles pour de nouvelles saveurs. Comme

Éric les décrit si bien, elles ne sont pas envahissantes et laissent place à l'aliment vedette. Commencer doucement si vous n'êtes pas certains du résultat et il sera plus facile d'en ajouter que d'en enlever. Pour les amateurs de gibiers, vous verrez qu'elles sauront rehausser vos viandes sans en masquer la saveur originale.

Au menu cette semaine

Vous trouverez sur le site www.dorigina.com et chez les dépositaires des produits d'Origina plusieurs excellentes recettes. En voici une pour vous mettre l'eau à la bouche.

Chaudrée de maïs à la racine de céleri sauvage

Recette élaborée par Caroline Poirier, chef propriétaire de l'école de cuisine Le fruit de ma passion.

- * **Égrainer** 4 épis de maïs frais et **couper en dés** 100 g d'oignons, 100 g de céleri, 200 g de pomme de terre et émincer 50 g de blanc de poireau.
- * **Faire suer** dans 60 g beurre et **ajouter** 1.5 litre de fond de volaille.
- * **Mijoter** environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.
- * **Crémer** avec 50 ml de crème 35 % et **assaisonner** de sel.
- * Au moment de servir, **saupoudrer** de poivre des dunes et de racine de céleri sauvage.

À noter que le poivre des dunes gagne à être utilisé en fin de cuisson. La racine de céleri sauvage peut être utilisée durant la cuisson, elle parfamera au départ, mais l'ajout au moment du service est primordial pour en retirer tout son parfum.



DES PARFUMS ET DES SAVEURS
RECHERCHÉS POUR LES
GOURMANDS DE CE JOUR.

Les épices et tisanes
de la forêt boréale
québécoise.

Des saveurs insoupçonnées.
Plus de 50 recettes
pour les célébrer.
www.dorigina.com



d'Origina[®]
Être boréal
A boreal moment



816748

DE TOUT POUR LA CUISINE!



EUGÈNE ALLARD
Libre-Service

2448, des Roitelets, Chicoutimi / 418.549.4747



795634